

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-670	株式会社クイックパック	0564-59-3525

● ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

商品をWEBで探す TKG

670

ハンドルタイプで、焼き網位置を変え美しい焼き上げを実現！

グリルクインシリーズ〈上火式〉

※このページの商品はLPガス・13Aのみとなります。

〈グリルクイン特長〉

上火式

- 上火式バーナーは、微孔経ガスの発生で熱量が平均化されますから、焼きむらがありません。また、身崩れや魚の皮がはがれることもありません。
- 赤外線が魚や肉の芯まで浸透し、すばやく焼き上がります。程よい焦げ目と美しい照りけで仕上がります。
- どんな油の中でも煙りにくく、気持ち良く料理できるクリーン設計です。
- 素材にエネルギーを与えて高熱処理しますから、肉や魚のたんぱく質はアミノ酸化して、常に栄養豊富な焼き上がり得られます。



① アサヒ上火式グリラー SG-450H(ハンドル式)

〈DGL-19〉 価格 ¥95,800

6-0670-0101 LPガス

6-0670-0102 13A

575×430×H515

- 付属品：串受ロストル2本・焼網(340×360)1枚



② アサヒ上火式グリラー SG-650H(ハンドル式)

〈DGL-20〉 価格 ¥119,800

6-0670-0201 LPガス

6-0670-0202 13A

710×430×H515

- 付属品：串受ロストル2本・焼網(475×360)1枚



③ アサヒ上火式グリラー SG-900H(ハンドル式)

〈DGL-21〉 価格 ¥136,800

6-0670-0301 LPガス

6-0670-0302 13A

975×430×H515

- 付属品：串受ロストル3本・焼網(340×360)2枚



④ アサヒ上火式グリラー SG-1200H(ハンドル式)

〈DGL-22〉 価格 ¥188,000

6-0670-0401 LPガス

6-0670-0402 13A

1,245×430×H515

- 付属品：串受ロストル3本・焼網(475×360)2枚

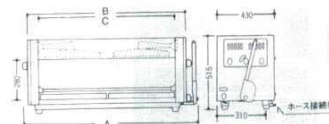


■仕様

型 式	外形寸法 (mm)				庫内寸法 (mm)				質量 (kg)	1時間ガス消費量 kw		ガス接続ゴム管		1回焼上数量	
	幅A	奥行	高さ	幅B	幅C	奥行	高さ	プロパン (kg/h)		都市ガス (kcal/h)	プロパン (mm)	都市ガス (mm)	ジャケ切身 14cm×80g	アジ姿焼 22cm×120g	
SG-450H	575	430	515	495	365	380	240	26	4.5(0.32)	4.5(3,900)	φ9.5	φ13	24切	12匹	
SG-650H	710	430	515	625	500	380	240	29	6.7(0.48)	7.3(6,300)	φ9.5	φ13	22切	18匹	
SG-900H	975	430	515	860	700	380	240	39	8.8(0.63)	8.4(7,200)	φ9.5	φ13	28切	24匹	
SG-1200H	1,245	430	515	1,130	970	380	240	50	12.8(0.92)	14.0(12,000)	φ9.5	φ13	44切	36匹	

■能力表

た い(一匹28cm)	15~18分	上から3~4段	ジャケ(切身12cm)	6~7分	上から 1段
あ ゆ(一匹20cm)	9~10分	上から 3段	い か(一匹17cm)	6~7分	上から 1段
さんま(一匹28cm)	10分	上から 2段	うなぎ(一匹40cm)	8分	上から1~2段
あ じ(一匹20cm)	10~11分	上から 2段	鳥もも焼 (1本)	20分	上から 3段
さ ば(切身10cm)	7分	上から1~2段	鶏丸焼 (1.2kg)	40分	上から4~5段
ぶ り(切身12cm)	7分	上から1~2段	とうもろこし(1本25cm)	15分	上から 2段



厨房機器・設備

炊飯器・保温ジャー・しゃもじ

オーブン・レンジ・コンロ

冷蔵庫・冷凍庫

フライヤー・関連用品

ゆで麺機・餃子焼機

焼物器・焼物用品・ハケ・串

ビン・バシロ・攪製

シンク・シンク周り用品

作業台・キッチン収納